

Domaine : Droit Economie Gestion Mention : Hôtellerie et Tourisme Spécialité : Arts et Techniques de l'Hôtellerie de Luxe (LP ATHL)

RNCP19155 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	330t, 312, 334
Code(s) ROME	G1401, G1402, G1403, G1503, G1701
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université Nice Sophia Antipolis

<http://portail.unice.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

La région Alpes Maritimes et Principauté monégasque détiennent le record national de concentration d'hôtels classés cinq étoiles. L'hôtellerie de luxe existe nécessairement au travers des services ultra-personnalisés et produits indispensables, à l'intérieur des structures hôtelières (design, spa, arts de la table, accessoire de mode, ...) et dans un environnement humain, culturel et commercial des industries de luxe (mobilier, haute couture, décoration objet d'arts, ...). La formation est élaborée de manière à former des spécialistes du secteur de l'hôtellerie de luxe afin de répondre aux aspirations et spécificités d'une nouvelle clientèle internationale.

Elle permet par une maîtrise des bases technologiques et commerciales des métiers de l'hôtellerie de luxe et le renforcement des connaissances générales de gestion et de communication appliquées au domaine du luxe, d'occuper à court terme un poste à responsabilité dans une structure hôtelière de luxe où l'excellence et la perfection sont de rigueur.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Environnement professionnel :

- Concevoir, produire, vendre, évaluer, analyser des services personnalisés de grand luxe dans un contexte parfaitement identifié,
- Appréhender l'histoire du luxe et la projeter dans le contexte réel,
- Identifier, différencier et évaluer les divers métiers et acteurs de l'hôtel de luxe,

Environnement commercial :

- Décrire, identifier, analyser le produit "hôtel de luxe" dans ses différentes formes,
- Gérer, organiser, mettre en oeuvre la valorisation de l'hôtel (création d'événements et manifestations),
- Etablir des relationnelles partenariales avec les autres industries du luxe,

Management et communication :

- Utiliser et maîtriser les outils de management et de communication de l'hôtel,
- Appliquer les apports théoriques au contexte réel.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les diplômés de cette formation peuvent exercer dans l'ensemble des domaines de l'hôtellerie de luxe ou de l'hôtellerie-restauration en général, dans tous les hébergements de luxe ainsi que dans les industries de luxe en relation avec le domaine de l'hôtellerie.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

La formation permet aux diplômés de faire preuve de polyvalence et d'autonomie dans l'hôtellerie de luxe pour une insertion rapide dans des fonctions de responsabilités (connaissances en techniques et pratiques professionnelles hôtelières de luxe mais également en management, gestion, GRH, marketing, commercialisation, négociation, contrôle qualité, ...). Au delà de l'acquisition des connaissances techniques fondamentales, la formation s'attache à préparer aux fonctions d'encadrement (directeur d'établissement ou d'un service).

- Directeur adjoint des établissements d'hébergement de luxe,
- Directeur adjoint des établissements de SPA,
- Directeur adjoint de restaurants,
- Responsable adjoint de boutiques de luxe.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 890 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	58 150
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	68 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury est composé d'enseignants chercheurs, d'enseignants, de chercheurs ou de personnels qualifiés ayant

contribué aux enseignements ou choisis en raison de leur compétence sur proposition des personnels chargés de l'enseignement.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Idem que pour le statut d'étudiant.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Idem que pour le statut d'étudiant.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé de 5 membres dont 3 enseignants - chercheurs et 2 professionnels.

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Université de Nice Sophia-Antipolis : www.unice.fr

IAE Nice : www.iae-nice.fr

IAE de Nice

Université Nice Sophia Antipolis

Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/19155/>